



**Un referent al Priorat “ Capafons Ossó ”  
“ Propostes diferents / trencadores ”  
“ Qualitat i autenticitat ”**

**3 Blancs AUSETÀ – 2014 – 13,9° – D.O. Priorat – 100% garnatxa blanca**

Homenatge als Ausetans, que poblaren les nostres contrades. Vinyes de més de 20 anys de la finca Masia Esplanes. Fermentat en tines isotèrmiques a 10° amb llevats autòctons. Envellit en les tines durant 7 mesos amb les seves lies/mares. Sedós, complex, ample i de llarg post-gust ben evolucionat.

**3 Rosats ROIGENC – 2013 – 15,5° – D.O. Priorat – 50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon**

L'atrevida sorpresa. Un rosat “al límit” d'intensitat i potència. Només most flor de vinyes de més de 25 anys. Fermentat entre 10 i 14°, durant un mes, amb constant moviment dels llevats vius. El cabernet ha fermentat en bótes de roure francès. Estabilitzat amb el fred de l'hivern, amb les seves mares i fent “batonages” a temperatures mínimes de 5°. Un vi que trenca el tòpic de vins rosats joves de l'any. ¡Doncs no! Comproveu-ho.



Preu dels 6 vins

~~63,00 €~~

Preu especial  
per al club

50,00 €  
IVA inclòs

Mark Twain va dir: L'AIGUA, BEGUDA AMB MODERACIÓ, NO POT FER MAL A NINGÚ.  
Nosaltres diem: BEVEU BONS VINS – BEVEU AMB MODERACIÓ